

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note : 

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Épreuve ET1 – Technologie professionnelle**

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.  
 Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
 S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuves.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

<b>1<sup>ère</sup> partie : Bœuf, veau, mouton</b>	<b>/ 4 POINTS</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : Les volailles</b>	<b>/ 4 POINTS</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : Corps gras</b>	<b>/ 3,5 POINTS</b>
<b>4<sup>ème</sup> partie : Les légumes frais et secs, les fruits</b>	<b>/ 5 POINTS</b>
<b>5<sup>ème</sup> partie : La pâtisserie</b>	<b>/ 3,5 POINTS</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 POINTS</b>

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>2306-MC3 ET ET1</b>
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET1 – Technologie professionnelle</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>
		Coefficient :	<b>4</b>
		Page :	<b>1/5</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> partie : Bœuf, veau, mouton

Les viandes sont classées en trois catégories au niveau de la cuisson : 1<sup>ère</sup> à griller à rôti, 2<sup>ème</sup> à braiser et 3<sup>ème</sup> à bouillir.

1.1. Placer les morceaux de viande suivants dans le tableau ci-dessous en tenant compte de ce classement :

**Faux filet / noix de veau / jarret de bœuf / paleron.**

1 <sup>ère</sup> catégorie	2 <sup>ème</sup> catégorie	3 <sup>ème</sup> catégorie

1.2. Indiquer une application culinaire pour chacun de ces morceaux de viande.

Morceau de viande	Application culinaire
Faux filet	
Noix de veau	
Jarret de bœuf	
Paleron	

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET1 – Technologie professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>2/5</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Les volailles

Pour être dite PAC, une volaille effilée doit passer par ce que l'on appelle l'habillage. Cette phase se décompose en quatre étapes principales :

2.1. Citer quatre étapes de la phase d'habillage :

- .....
- .....
- .....
- .....

2.2. Que signifie PAC :

- P .....
- A .....
- C .....

## 3<sup>ème</sup> partie : Corps gras

Les corps gras que nous utilisons pour cuisiner peuvent être soit d'origine animale, soit d'origine végétale. Citer deux corps gras différents par origine, et une utilisation culinaire par corps gras.

	Nom du produit	Utilisation culinaire
Corps gras d'origine animale	- Beurre	
Corps gras d'origine végétale		

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET1 – Technologie professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>3/5</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4<sup>ème</sup> partie : Les légumes frais et secs, les fruits

Les légumes sont classés dans cinq gammes qui ont chacune une particularité. Nommer chaque gamme dans le tableau ci-dessous.

1 <sup>ère</sup> gamme	
2 <sup>ème</sup> gamme	
3 <sup>ème</sup> gamme	
4 <sup>ème</sup> gamme	
5 <sup>ème</sup> gamme	

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET1 – Technologie professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>4/5</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 5<sup>ème</sup> partie : La pâtisserie

Dans la fabrication des pâtisseries qu'elles soient salées ou sucrées, on utilise beaucoup la pâte brisée et la pâte feuilletée. Compléter les recettes dans les tableaux ci-dessous.

Pâte brisée

Ingrédients	Quantité en gramme
.....	1000
Beurre	.....
Oeuf	2
.....	150
Sel	20

Pâte feuilletée

Ingrédients	Quantité en gramme
Farine	.....
.....	500
Beurre	.....
.....	20

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET1 – Technologie professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>5/5</b>